TERMO DE GARANTIA

A Braesi Equip. para Alimentação Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Braesi, ficando condicionado a análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A Braesi Equip. para Alimentação Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre correias, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, relés, rolamentos e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Braesi não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Braesi que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Braesi.

Para equipamentos de grande porte tais como: Cilindros, Amassadeiras e Modeladoras, a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Liquidificadores, Moinho de pão e Cilindros pequenos o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Braesi.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Braesi.

A Braesi garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.
Pelo decurso do prazo de validade.
Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento.
Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.
Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original.
Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.
Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado.
Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
A Braesi não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

A Braesi Equip.para Alimentação Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico
através do **FONE (54) 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

BRAESI EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA.
Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo
Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil
e-mail: braesi@braesi.com.br - site: www.braesi.com.br

Dezembro / 2009

DESFIADOR DE FRANGOS

MANUAL DE INSTRUÇÕES
TERMO DE GARANTIA

BDF-04

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada ao mesmo. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento. Ao mesmo tempo a Braesi, quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuíto é continuar pesquisando e aperfeiçoando os produtos para seu maior conforto e satisfação.

BRAESI
Equipamentos para Alimentação

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Fabricado em chapa de aço com fino acabamento em pintura epoxi;
- Cuba em Aço Inoxidável;
- Tampa da cuba em Aço Inoxidável com sistema de segurança que ao ser levantada desliga a máquina automáticamente.

- *Fabricado en chapa de acero con fino acabamiento en pintura epoxi;*
- *Cuba en Acero Inoxidable;*
- *Reja de la cuba en Acero Inoxidable con sistema de seguridad que ao ser levantada apagara la maquina automaticamente.*

MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS			Capacid.	PESO Liq.	PESO Bruto	MOTOR
	ALTURA Altura	PROFUND. Largo	LARGURA Ancho				
BDF-04	560 mm	600 mm	360 mm	04 Kg	32 Kg	37 Kg	BIVOLT 1/2 CV Monof.

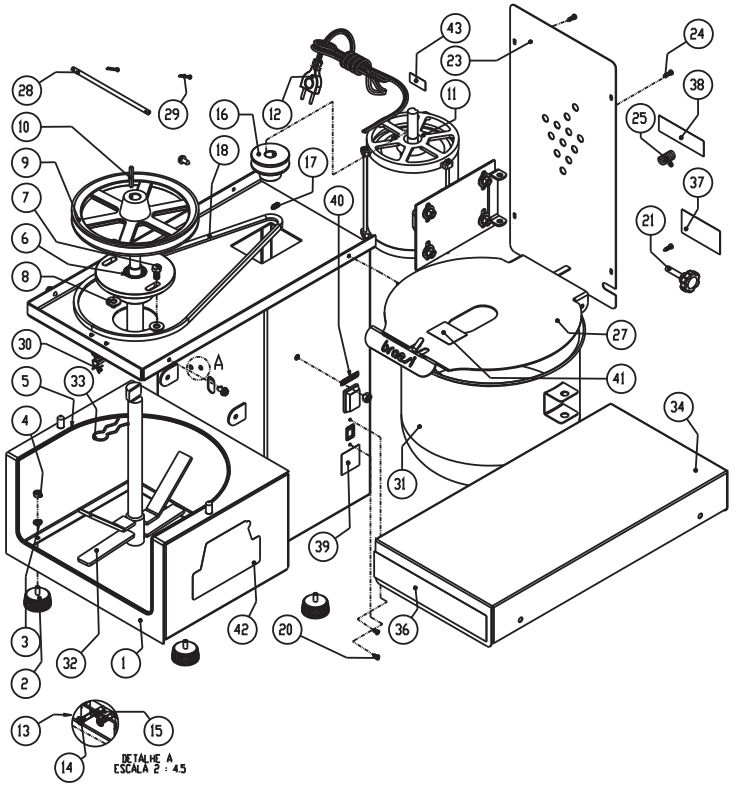
INSTRUÇÕES PARA LIGAÇÃO

a) Este equipamento possui chave bivolt e sai de fábrica regulado para 220v.
b) Antes de ligar o PLUG à rede elétrica, certifique-se de que a chave seletora de voltagem esta selecionada com a mesma voltagem de seu estabelecimento;(110ou220v).

c) Nunca use extenções ou "T" para ligar a máquina.

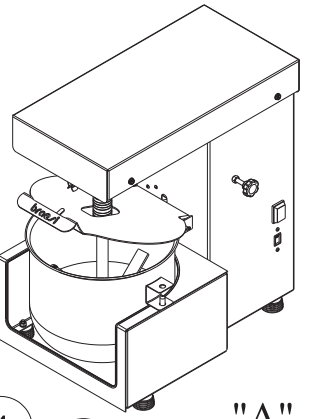
a) Esto equipo posse llave bivolt y saile de la empresa en 220v.
b) Antes de ligar el enxufe en la rede electrica, certificate que la llave selectora de voltaje estea selecionada con la misma voltaje de su estabeleciminto (110ou220v).

c) Jamas use extencioes o "T" para la conexión de la máquina.



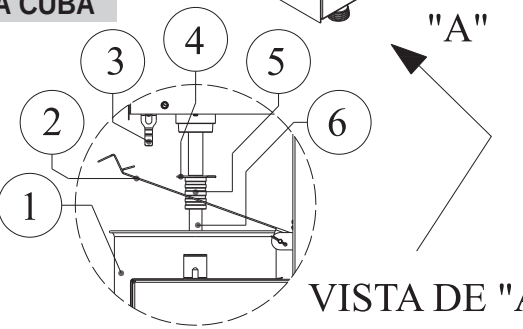
INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

a) Instale o equipamento sobre uma superficie plana.
b) Abra a tampa do desfiador fixando-a no gancho;
c) Coloque os peitos de frango cozidos e sem ossos dentro da cuba do desfiador;
d) Obs.: Desfiar as carnes ainda quente, no máximo 30 minutos após cozidas.
e) Baixe a tampa da cuba, segure pelo manípulo mantendo-a fechada evitando assim que ela levante ao ser ligado o equipamento;
f) Ligue o equipamento por aproximadamente 15 segundos para peitos de frango e 30 segundos para carne de gado;
g) Pode desligar o equipamento e remover o frango já estará desfiado.



INSTRUÇÕES PARA REMOÇÃO DA CUBA

a) Retire o Grampo de segurança (04).
b) Levante a bucha (05);
c) Desconectar o eixo inferior (06);
d) Abra a tampa (02) e prenda na trava (03);
e) Retire o eixo inferior (06) de dentro da cuba;
f) Segure pelas alças laterais e remova a cuba (01) da máquina.



SOLUÇÕES PARA PEQUENAS FALHAS

1- Máquina que não tem força:
- Correia frouxa (esticar).
- Máquina ligada através de extensão ou "T".
- Quantidade de ingredientes acima da capacidade da máquina.
- Ligada em voltagem errada.

2- Barulho excessivo:
- Ponha a máquina em uma superfície plana.
- Peças frouxas (reapertar)

1- La máquina no tiene fuerza:
- *Correa floja (estirar).*
- *La máquina conectada con una extenxión o triple.*
- *Cantidad de ingradientes mayor que la capacidad de la máquina.*
- Conectada en voltaje erada.

2- Ruido excesivo:
- *Ponga la máquina en una superficie plana.*
- *Piezas flojas (apretar)*

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

Siga estes procedimentos para uma boa limpeza:
- Recomendamos executar diáriamente a limpeza completa do equipamento utilizando esponja ou pano úmido e sabão neutro;
- A limpeza deverá ser feita sempre com a máquina desligada caso contrário poderá haver acidentes sérios à máquina ou ao operador;
- Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes;
- Retire o eixo desfiador e limpe-o após recoloque-o no lugar.

Esse procedimento é indispensável, pois evitará que a bucha do pivo trave sobre o eixo com o passar do tempo.

Siga estes procedimientos para una buena limpieza;
- Recomendamos executar diariamente la limpieza completa del equipamiento utilizando esponja o paño húmido y jabon neutro;
- La limpieza deberá ser hecha siempre con la máquina desligada caso contrário podrá haver accidentes sérios a máquina o operador.
- No use productos abrasivos, corrosivos o cortantes;
- Saque el ejo desfiador y limpe-o después ponga nel lugar.

Esto procedimiento es indispensable, pues evitará que el ejo trabe arriba del ejo con el passar del tiempo.